



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001729

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 09:06

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza golosa con impasto a gusto di fragola

Una pizza per far divertire i bambini, genitori e anche i nonni. Si fa tutto solo con passione!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

farina 500 g
acqua 250 ml
sale 12,5,
olio extravergine 12,5 g
lievito 6 g
estratto di fragola 20 g
n. 20 fettine di banana
canella 20 g
n. 15 fettine di fragola

Prodotti utilizzati

Farina Caputo
Olio Olitalia
Banana Chiquita
Fragole Kenzo
Canella Marca Belgio

Strumenti di cottura

Forno a Legna 350° per 4 minuti

Preparazione

Uniamo 500 grammi di farina e 250 ml di acqua ed impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale e lasciamo lavorare per 15 minuti e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 120 ore nel frigo. Stendiamo il nostro impasto di 280 g, facciamo la pizza non più grande di 15 cm di diametro, come una focaccia mettiamo un po' di olio, e poi inforniamo la pizza. Dopo 3 minuti sfornare la pizza, tagliarla a metà, mettiamo le fettine di fragola in mezzo la pizza, e una spolverata di cannella e le fettine di banana, rimettere per un minuto nel forno e la pizza golosa è pronta!